ROW BAR

Только свежие продукты прямиком из Дальнего Востока

Морской еж

Распространен во всех дальневосточных морях, наиболее часто в Татарском проливе у северо-западных берегов Приморского края.

1шт 400 р.

Устрица Дальневосточная

Растут и добываются в естественных условиях акватории Владивостока- в заливе Петра Великого.

1шт 400 р.

Камчатский краб

Добывается в Охотском море у западного Побережья Камчатки. Деликатес для настоящих гурманов. Нежный и сочный, ни с чем не сравнимый вкус!

100гр 1200 р.

Магаданская креветка

Дальневосточные дикие креветки, обитающие в водах Охотского моря и Тихого океана называют «Магаданскими» от названия предприятия «Магаданрыба», занимающегося их добычей и расположенного в одноименном городе

100гр 500 р.

Гигантская Дальневосточная мидия «Грея»

Двустворчатый моллюск, обитающий в водах Японского и Охотского морей. Длина раковины может превышать 20 сантиметров. Это чрезвычайно полезный, низкокалорийный, легко усваиваемый продукт, содержащий множество микроэлементов.

1шт 500 р.

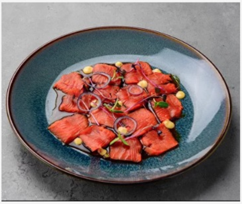
Гигантский Курильский морской гребешок

Этот вкусный и богатый низко калорийным белком продукт чрезвычайно полезен и даже способствует снижению массы тела.

100гр 1250 р.

Чавыча

Самый крупный и ценный вид дикого тихоокеанского лосося. Вылавливается у берегов Камчатки. Мясо жирное, нежное и восхитительно вкусное



Нерка

Дикий дальневосточный лосось, менее жирный, чем чавыча. Мясо обладает плотной структурой и ярко-красным цветом, благодаря которому на Камчатке её называют «красница»

100гр филе 1250 р.

100гр филе 600 р.

Плато тихоокеанских деликатесов на льду

Камчатский краб (фаланги), икра лососевая, сашими из чавычи, гигантского морского гребешка, нерки и муксуна, устрицы и морские ежи, креветки магаданские

1кг 9000 р.

Роллы с Дальневосточными морепродуктами

много начинки, мало риса

С камчатским крабом

Для приготовления этого ролла используется самая вкусная и сочная 1-я фаланга краба, краб сверху и внутри

210гр 1500 р.

С гигантским морским гребешком

Сверху филе подкопчённого гигантского гребешка,внутри сливочный сыр и еще много гребешка

210гр 1200 р.

С диким дальневосточным лососем

Та же «Филадельфия», только больше свежего нежного лосося

210 гр 950 р.

Салаты

«Камчатка» с чавычей и мясом камчатского граба

Чавыча и Камчатский краб - главные деликатесы этого региона

170гр 1500 р.

«Сахалин» с Командорским кальмаром

Этот вкусный головоногий моллюск в большом количестве обитает в Тихом океане вблизи Курильских и Командорских островов

230гр 850 р.

«Чукотка» с филе Северного оленя

Для приготовления салата используется вырезка северного оленя - наиболее мягкая и нежная часть туши

230гр 950 р.

«Приморье» с запеченными устрицами

В бухте Петра Великого неподалеку от Владивостока - столицы Приморского края и главного города Дальнего Востока добывают этих двустворчатых моллюсков

300гр 1500 р.

«Магадан» с креветками

Великолепное сочетание тропических фруктов и северных креветок.

200гр 950 р.

«Якутия» салат Индигирка из Муксуна

Этот простой салат из свежемороженой северной рыбы и лука является визитной карточкой якутской кухни

150гр 950 р.

Холодные закуски

Морская капуста с битыми огурцами и луком

Маринованные таежные грузди с битыми огурцами и луком

Строганина из филе северного оленя

Традиционное блюдо жителей Чукотки и других районов

Водоросли «ламинария» добываются у берегов Сахалина и Камчатки

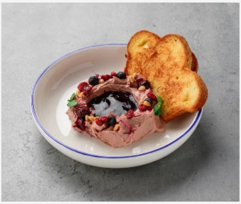
150гр 450 р.

Водоросли «ламинария» добываются у берегов Сахалина и Камчатки

200гр 950 р.

Севера

100гр 1250 р.



Паштет с мясом оленя с соусом из жимолости, вареньем из шишек

200гр 850 р.

Форшмак из тихоокеанской сельди и дикого лосося с гренками

Тихоокеанская сельд добывается в водах Берингова моря

100гр 750 р.

Олюторская сельд с гренками, луком и картофелем

Ценный промысловый вид сельди, обитающей в западной части Берингова моря. В сравнении с другими популяциями сельди отличается более высокими вкусовыми качествами и крупными размерами.

200гр 450 р.

Брускетта с икрой дикого лосося и сливочным сыром

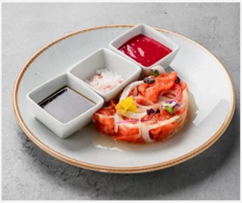
Высококачественная икра лососевых рыб, выловленных в устьях рек Камчатки

150гр 950р р.

Строганина из муксуна

Традиционное блюдо жителей Якутии, проживающий вдоль берегов самой протяженной реки России- Лена

100гр 1250 р.



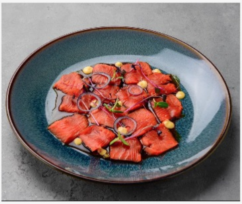
Сугудай из чавычи

Сугудай- национальное блюдо народов севера, приготавливаемое из местных видов рыб. Чавыча-лучшая рыба для этого блюда

100гр 1250 р.

Тар-тар из нерки

Нерка - дикий дальневосточный лосось, добываемый у берегов и в реках Камчатки, мясо имеет ярко-красный насыщенный цвет



Севиче из нерки

Оригинальная структура, вкус и цвет мяса нерки великолепно раскрываются в этом блюде

100гр 950 р.

Севиче из гигантского морского гребешка.

Курильский гребешок добывается вблизи одноименных островов и замораживается непосредственно на судне, что позволяет сохранить вкусовые свойства и питательные

150гр 950 р.

вещества

100гр 1250 р.

Горячие закуски

Фирменный пирог с тихоокеанским палтусом и диким лососем

Великолепное сочетание белой и красной рыбы в тонком слоенном тесте

150гр 600 р.

Брускетта с Камчатским крабом и сыром камамбер на гриле

Необычное сочетание расплавленного сыра и мяса камчатского краба

250гр 1250 р.

Дальневосточная устрица, запеченная в креветочном или чесночном соусе

Для тех, кто не любит живые устрицы

1шт 450 р.

Гигантская дальневосточная мидия Грея, запеченная в креветочном или чесночном соусе

Эти двустворчатые мидии не подлежат заморозке и поставляются только в живом виде, а употреблять в пищу их лучше запеченными

1шт 550 р.

Жаренный кальмар с карамелизированным луком и картофельным пюре

Эти двустворчатые мидии не подлежат заморозке и поставляются только в живом виде, а употреблять в пищу их лучше запеченными

150гр 550 р.

К пиву

Юкола северного оленя

Сушено-вяленое мясо северного оленя. Такой способ обработки мяса используется населением, занимающимся оленеводством, для длительного хранения мяса

50гр 600 р.

Юкола нерки

Вяленое на морском ветру филе нерки. Из-за своего цвета в народе этот вид дальневосточного лосося называют красница

100гр 600 р.

Магаданские креветки

Мясо магаданской креветки имеет сладковатый вкус и упругую консистенцию, напоминая крабовое. По вкусовым качествам намного превосходят своих собратьев, выращенных и выкормленных в искусственных условиях.

300гр 1500 р.

Нет Фото

Кольца командорского кальмара с чесночным соусом

150гр 600 р.

Паста

Нет Фото

Спагетти с морепродуктами

250гр 950 р.

Нет Фото

Лингвини с белыми грибами

250гр 750 р.

Нет Фото

Фарфалле с лососем

250гр 750 р.

Супы

Уха камчатская

Готовится из лосося и палтуса, подается с рыбным пирогом

300гр 600 р.

Сливочный суп с камчатским крабом

Этот вкусный головоногий моллюск в большом количестве обитает в Тихом океане вблизи Курильских и Командорских островов

300гр 820 р.

Традиционный борщ

Подается с домашним салом и хлебом

300гр 600 р.

Крем-суп капучино из лесных грибов

300гр 500 р.

Гарниры

Жаренный папоротник «Орляк» с карамелизованным луком

Молодые побеги папоротника, произрастающего в лесах Дальнего Востока, местные жители собирают и едят его как овощи. По вкусу «Орляк» напоминают грибы.

100гр 550 р.

Жареный картофель

150гр 350 р.

Пюре из батата

150гр 350 р.

Картофельное пюре

150гр 350 р.

Рис «Басмати»

150гр 320 р.

Жаренная капуста

150гр 320 р.

Основные блюда из дальневосточной рыбы

Филе муксуна

Эта вкусная в меру жирная северная рыба, в большом количестве обитает и вылавливается в самой протяженной реке России- Лене, протекающей по территории Якутии.

150гр 950 р.

Филе дальневосточного палтуса

Тихоокеанский синикурый палтус по вкусовым характеристикам превосходит остальные виды палтусов. Его мясо более жирное и нежное. Дальневосточный палтус добывается в водах Охотского и Берингово моря.

150гр 950 р.

Филе чавычи

Чавыча-самый редкий, крупный и деликатесный вид дикого дальневосточного лосося.Средняя длина рыбы около 1 метра, встречаются особи до 2-х метров. Самая крупная чавыча, выловленная на Камчатке, длиной 2,47 метра и весом 61,2 кг.

150гр 950 р.

Дальневосточная камбала

Широко распространена в северных широтах Тихоокеанских глубин, в Японском, Беринговом, Охотском и Чукотском морях. Камбала имеет ценное промышленное значение, благодаря нежному вкусному мясу. Подается в целом виде на подушке из папоротника, овощей и сливочного соуса.

350гр 600 р.

Основные блюда из мяса

Филе северного оленя в травах с папоротником «Орляк» и соусом из морошки

«Пенек» из филе розовой телятины с лесными опятами

Лесные опята - вкусные и ароматные грибы, в большом

Запеченная «Пиканья» с креветками и соусом гордон

Пиканья- поясничная часть туши говядины с характерной

Оленеводство распространено в Якутии, на Чукотке и Камчатке. Животные пасутся на природных пастбищах. Основу рациона составляет мох, лишайники, травы, кустраники. Поэтому их мясо экологически чистое, относительно низко калорийное.

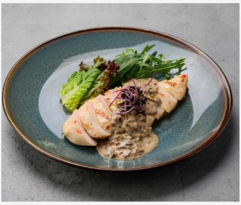
200гр 1500 р.

количестве растут в дальневосточных лесах.

250гр 950 р.

жировой прослойкой в верхней части. Запекается в течение 6 часов при температуре 100 градусов, в результате получается нежное, мягкое и сочное филе, которое сочетается с креветками.

250гр 950 р.



Куриная грудка с лесными белыми грибами в сливочном соусе

Грибы, собранные в экологически чистых лесах, имеют неповторимый аромат и вкус, хорошо сочетаются с куриным филе.

250гр 750 р.

Десерты

Чизкейк с лесной земляникой

200гр 550 р.

Ягодный пирог из жимолости

150гр 400 р.

Карамелизированная груша с панна-котой и таежными ягодами

200гр 550 р.

Сливочное мороженое собственного производства с фисташками и таежными ягодами

150гр 400 р.